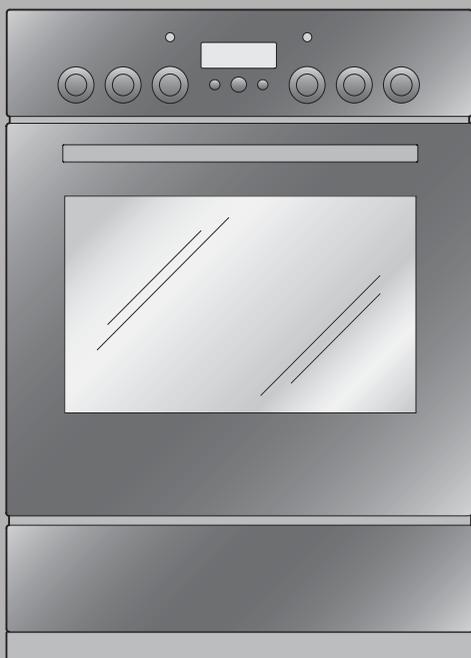
V-ZUG SA

Forno • Cucina

Combair S e SG

Istruzioni per l’uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. E' tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.
Vi preghiamo di attenervi alle osservazioni sulla sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche tecniche.

Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati. Queste istruzioni per l'uso riguardano i modelli:

Tipo	Modello No.	Sistema di misura
ECS	21A	55-600/55-762
ECS60	22A	60-600
BCS	35A	55-600/55-762
BCS60	36A	60-600/60-762
ECSG	25A	55-762
ECSG60	26A	60-600
BCSG	39A	55-600/55-762
BCSG60	40A	60-600/60-762

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1 Osservazioni sulla sicurezza

1.1 Simboli utilizzati

Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!

Informazioni e indicazioni da osservare.

Informazioni sullo smaltimento.

Informazioni sulle istruzioni per l'uso.

➤ Segnala le operazioni che devono essere eseguite in sequenza.

– Descrive la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.

• Segnala un elenco numerato.

1.2 Osservazioni generali sulla sicurezza

- Mettere in funzione l’apparecchio solo dopo aver letto le istruzioni per l’uso!

- L’uso di questo apparecchio non è destinato a persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongano della necessaria esperienza e/o conoscenze, a meno che l’uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ricevuto da quest’ultima istruzioni su come utilizzare l’apparecchio.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di collegamento dell’apparecchio è danneggiato, onde evitare pericoli farlo sostituire dal produttore o dal servizio clienti di quest’ultimo, oppure da una persona opportunamente qualificata.

1.3 Osservazioni sulla sicurezza specifiche dell’apparecchio

- AVVERTENZA: durante l’uso, l’apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto alte. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che vengano costantemente sorvegliati.

- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile o che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e a condizione che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza.
- AVVERTENZA: durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno. Questi prodotti potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Il cassetto scaldavivande e il suo contenuto raggiungono temperature molto elevate.

- In caso di apparecchi con autopulizia pirolitica, rimuovere lo sporco in eccesso e gli accessori prima di avviare questa funzione.
- Utilizzare soltanto la sonda per la temperatura consigliata per questo forno.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- AVVERTENZA: prima di sostituire la lampadina assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla rete, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- AVVERTENZA: se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e, prestando la massima attenzione, coprire le fiamme con ad esempio un coperchio o una coperta antincendio.
- AVVERTENZA: per evitare il pericolo d'incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Far eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! In caso di utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate, decliniamo ogni responsabilità per gli eventuali danni che ne possono derivare.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessili e carta!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature ambiente da 5°C a 35°C. In caso di pericolo di gelo, l'acqua residua contenuta nelle pompe può congelare e danneggiarle.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate nel capitolo ASSISTENZA TECNICA. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

Utilizzo

- Utilizzare la sicurezza bambini.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si presenta un disturbo di funzionamento, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura e nel cassetto scaldavivande oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non depositare alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come p. es. detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura.
- In caso di apparecchi con grill: durante la cottura al grill lasciare chiusa la porta dell'apparecchio. Altrimenti il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o ai mobili da incasso posizionati sopra di esso.

Attenzione, pericolo di ustioni!

- Durante il funzionamento l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Anche la porta dell'apparecchio si riscalda.
- Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore dalla camera di cottura.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.

- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l’olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere con acqua l’olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d’esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (cognac, whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati. Pericolo d’esplosione!
- Non lasciare mai l’apparecchio incustodito quando si essiccano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Quando si osserva la formazione di fumo proveniente da un presunto incendio dell’apparecchio o dalla camera di cottura, tenere chiusa la porta dell’apparecchio. Disinserire l’apparecchio e interrompere l’alimentazione elettrica.
- All’interno della camera di cottura, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

Attenzione, pericolo di lesioni!

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti esiste il pericolo di ferirsi muovendo la porta dell’apparecchio. Occorre fare particolarmente attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperto la porta dell’apparecchio solo in posizione agganciata. Quando la porta dell’apparecchio è aperta esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell’apparecchio e non usarla come superficie d’appoggio.
- Nel caso delle cucine: per la sicurezza dei bambini piccoli, è possibile applicare una speciale protezione. Queste protezioni possono essere acquistate nei negozi specializzati.

Attenzione: pericolo di morte!

- Le parti dell’imballaggio, p. es. pellicole e polistirolo, possono risultare pericolose per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell’imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

Evitare il danneggiamento dell'apparecchio

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Non appoggiare oggetti direttamente sul calore inferiore.
- In caso di apparecchi senza calore inferiore (elemento riscaldante) visibile, è vietato utilizzare inserti di protezione in alluminio.
- Non usare nella camera di cottura oggetti che possono arrugginire.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia originale causa danni evidenti.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno moderatamente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni.
- Non lasciare le piastre di cottura in ghisa accese ad alte potenze per lungo tempo, senza porvi sopra delle stoviglie. Altrimenti le piastre potrebbero bruciare.

2 Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e, se possibile, vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallazione

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

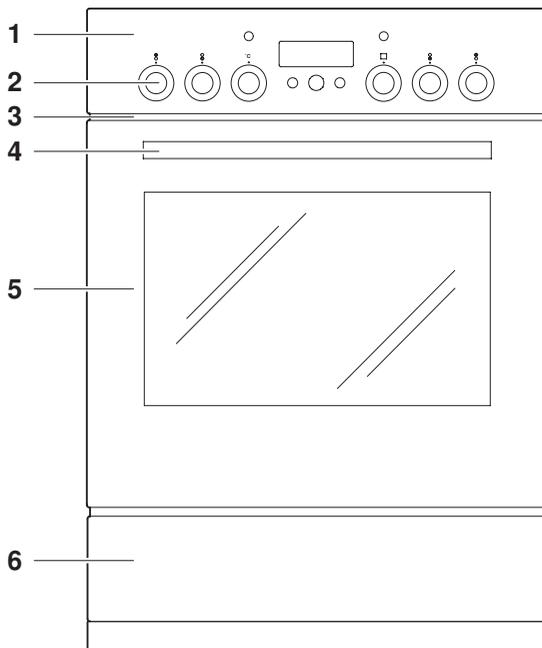
Sicurezza

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

3 Descrizione dell’apparecchio

3.1 Struttura

1 Elementi di comando e d’indicazione

2 Interruttore rotativo

Gli interruttori rotativi sono rientrabili.
Gli interruttori rientrano solo quando si trovano nella posizione «0».
Premere sulla parte centrale dell’interruttore rotativo.

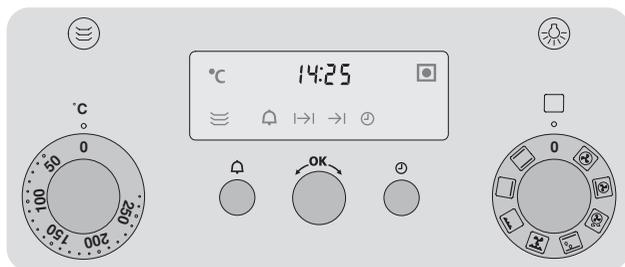
3 Apertura di aereazione

4 Maniglia della porta

5 Porta dell’apparecchio

6 Cassetto dell’apparecchio/cassetto riscaldabile *

* in funzione del modello

3.2 Elementi di comando e d’indicazione

Indicazione

Ora
Durata di funzionamento
Orario di disinserimento
Temporizzatore

Simboli dei modi di funzionamento

Calore superiore/ inferiore

Calore inferiore

Grill

Grill - circolazione d’aria

Calore superiore/ inferiore umido

Aria calda umida

PizzaPlus

Aria calda

Simboli

°C Temperatura della camera di cottura

Modo di funzionamento/zona di cottura

Cassetto scaldavivande*

Temporizzatore

|→| Durata di funzionamento

→| Orario di disinserimento

Ora

* in funzione del modello

Tasti

Cassetto scaldavivande*

Illuminazione

Temporizzatore

Bottone di regolazione

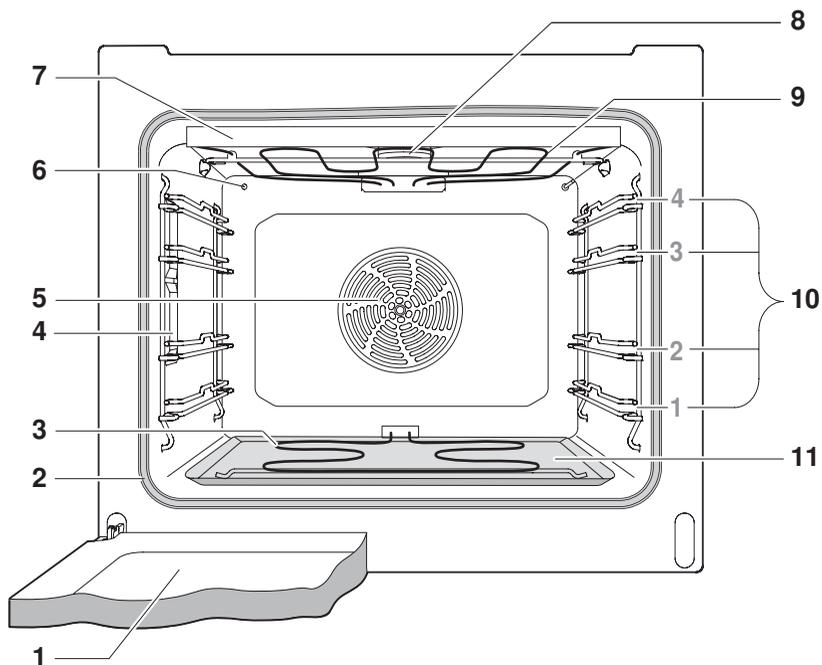
Ora
Durata di funzionamento
Orario di disinserimento

* in funzione del modello

Interruttore girevole

°C Temperatura della camera di cottura

Modo di funzionamento

3.3 Camera di cottura

1 Porta dell’apparecchio

2 Guarnizione della porta

3 Calore inferiore

4 Illuminazione

5 Ventilatore dell’aria calda

6 Sonda della temperatura della camera di cottura

7 Protezione dal contatto con il grill/ calore superiore

8 Evacuazione dell’aria dalla camera di cottura

9 Grill/calore superiore

10 Appoggi con diciture

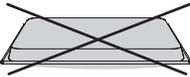
11 Inserto di protezione

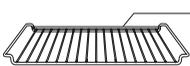
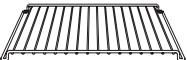
3.4 Accessori

Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!
Non tagliare con coltelli o rotelle all’interno degli accessori.

Teglia originale

- Stampo per crostate e biscotti.
- Leccarda abbinata alla griglia.
- Una copertura solo parziale durante la cottura può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.

➤ Inserire la teglia originale nella camera di cottura assicurandosi che l’«inclinazione» **1** sia rivolta all’indietro.

➤ Utilizzare solo in posizione d’uso normale – non alla rovescia.

Griglia

- Appoggio per stoviglie per l’arrosto e stampi.
- Appoggio per carne, pizza surgelata, ecc.
- Inserire il rinforzo orizzontale **1** all’indietro nella camera di cottura. In tal modo l’alimento potrà essere estratto dalla camera di cottura in tutta sicurezza.

- Raffreddamento dell’impasto cotto.

Inserto di protezione

- È inserito tra il fondo della camera di cottura e l’elemento riscaldante inferiore, per prevenire che si sporchi il fondo della camera di cottura.

Accessori speciali

Disporre sulla griglia gli accessori non compresi nel volume della fornitura.

- Per gli accessori speciali consultare: www.vzug.com

4 Uso

Il temporizzatore, la durata d’inserimento nonché l’orario di disinserimento possono essere selezionati premendo una o più volte il rispettivo tasto.

- Il simbolo della funzione selezionata lampeggia.
- Sul display lampeggia una proposta.
- Girando il bottone di regolazione OK è possibile modificare l’impostazione.
- Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione o l’apparecchio l’acquisisce automaticamente dopo 10 secondi.
- Altre regolazioni o altri cambiamenti possono essere eseguiti in qualsiasi momento.

4.1 Prima messa in esercizio

Il primo utilizzo dell’apparecchio installato a nuovo deve essere preceduto dalle seguenti operazioni:

➤ Togliere dalla camera di cottura i materiali d’imballaggio e di trasporto.

➤ Se sul display lampeggia 12:00, girare il bottone di regolazione OK per regolare l’ora.

Premendo sul bottone di regolazione OK si può passare dalle ore ai minuti.
Girando si possono regolare le ore o rispettivamente i minuti.
Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione.

➤ Pulire la camera di cottura e gli accessori.

➤ Riscaldare per ca. 1 ora la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie, ecc.), con il modo di funzionamento ⊔ e temperatura massima della camera di cottura.

➤ Se l’apparecchio è equipaggiato con piastre di cottura in ghisa, riscaldarle singolarmente per 5 minuti (senza pentolame) allo stadio di potenza massimo.

Esistendo la possibilità che si sviluppino odori e fumo, ventilare bene il locale durante questo periodo.

La messa in funzionamento e l’uso di un campo di cottura in vetroceramica sono descritti in una istruzione per l’uso separata. Si prega di attenersi alle indicazioni contenute in essa.

4.2 Selezionare il modo di funzionamento

➤ Impostare l’interruttore girevole ☐ sul modo di funzionamento desiderato.
 – Si accende il simbolo ●.

4.3 Selezionare la temperatura della camera di cottura

➤ Selezionare la temperatura della camera di cottura.
 – Il simbolo °C si accende.
 – La camera di cottura si riscalda.

Non appena la temperatura della camera di cottura sarà stata raggiunta,

 – il simbolo °C si spegne.
 – viene emesso un segnale acustico.

4.4 Disinserimento

➤ Girare l’interruttore girevole ☐ e °C su «0».
 – Il simbolo ● si spegne quando non è in funzione nessuna zona di cottura.

Prelevare l’alimento

Pericolo di ustione!
Al momento di aprire la porta dell’apparecchio può fuoriuscire aria molto calda dalla camera di cottura.
Gli accessori sono roventi. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

➤ Estrarre l'alimento pronto dalla camera di cottura.
➤ Disporre l'impasto cotto sulla griglia per il raffreddamento.
➤ Lasciare aperta la porta dell’apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.

5 Regolazioni utente

Le regolazioni possono essere adattate.

➤ Ad apparecchio disinserito tenere premuto il bottone di regolazione OK finché
  – sul display si legge EEEE.
➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  – Sul display compare Eh: 1 per «Indicazione dell’ora visibile».
➤ Girando il bottone di regolazione OK, selezionare la regolazione.
➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  – Sul display lampeggia p. es. ES: 1 per «Segnale acustico forte».
➤ Girando il bottone di regolazione OK il display commuta su ES: 0 per «Segnale acustico debole».
➤ Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione.

Dopo un’interruzione della corrente, si riattiva la rispettiva regolazione di fabbrica.

Regolazioni possibili

* Regolazione di fabbrica

5.1 Indicazione dell’ora

Nella regolazione «invisibile», le indicazioni restano spente quando l’apparecchio è disinserito. Quando l’apparecchio è acceso l’ora è visibile.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0 «Indicazione dell’ora invisibile». Nonostante l’economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

5.2 Segnale acustico

Il segnale acustico può essere regolato a due diverse intensità del suono.

• forte	volume massimo
• debole	volume ridotto

5.3 Formato dell’ora

Con la regolazione «24 h» è attivo il formato dell’ora europeo, con «12 h» è attivo il formato dell’ora americano (a.m./p.m.).

6 Funzioni dell’orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell’orologio:

- Ora
- Temporizzatore
- Durata di funzionamento – disinserimento dell’apparecchio con comando a tempo
- Avviamento ritardato – inserimento e disinserimento dell’apparecchio con comando a tempo

Ad apparecchio disinserito, la luminosità dell’indicazione dell’orologio di notte si riduce dalle ore 22 alle 6.
Dopo aver selezionato il formato dell’ora EH: 12, la luminosità non si riduce.

6.1 Regolare e modificare l’ora

L’ora non può essere regolata quando l’apparecchio funziona o è regolato un avviamento ritardato.

➤ Premere il tasto ◷.
  – Sul display lampeggiano le ore.
  – Il simbolo ◷ lampeggia.

➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.

➤ Premere il tasto ◷ o il bottone di regolazione OK.
  – Sul display lampeggiano i minuti.
  – Il simbolo ◷ lampeggia.

➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.

➤ Confermare le regolazioni premendo il bottone di regolazione OK.

6.2 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Lo si può utilizzare sempre e indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Regolare

➤ Premere il tasto .
- Sul display lampeggia 0'00.
- Il simbolo lampeggia.

➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata.

La regolazione si esegue

- fino a 10 minuti in passi da 10 secondi, p. es. 9'50 = 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti in passi da 1 minuto, p. es. 1h 12 = 1 ora 12 min.

La durata massima è di 9 ore 59 min.

Premendo 1 volta il tasto la durata può essere riportata su 0'00.

Avviare

➤ Avviare il temporizzatore premendo il bottone di regolazione OK.
- Sul display è visibile la durata residua a scalare.
- Si accende il simbolo .

Durata impostata trascorsa

Una volta trascorsa la durata impostata

- per 1 minuto l’apparecchio emette una sequenza ripetuta di 5 brevi segnali acustici.
- il simbolo lampeggia.

➤ Premere il tasto per disinserire il segnale acustico.

Controllare e modificare

➤ Premere il tasto 🔔.
  - Sul display lampeggia la durata residua a scalare.
  - Il simbolo 🔔 lampeggia.

➤ Girando il bottone di regolazione OK regolare la durata del temporizzatore.

Disinserire anticipatamente

➤ Premere 2 volte il tasto 🔔.
  - Sul display lampeggia 0'00.
  - Il simbolo 🔔 lampeggia.

➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

6.3 Durata di funzionamento

Una volta trascorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.

Regolare

➤ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.

➤ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.

➤ Inserire l'alimento nella camera di cottura.

➤ Premere il tasto 🕒.
  - Sul display lampeggia 0h 15.
  - Il simbolo |→| lampeggia.

➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata di funzionamento – massimo 9 ore 59 min.

➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - Sul display è visibile la durata residua a scalare.
  - Si accende il simbolo |→|.

Controllare e modificare

➤ Premere il tasto ⌚.
  - Sul display lampeggia la durata residua a scalare.
  - Il simbolo |→| lampeggia.

➤ Girando il bottone di regolazione ↙OK↘ regolare la durata di funzionamento.

Disinserire anticipatamente

➤ Portare l’interruttore girevole ☐ su «0».

Durata di funzionamento trascorsa

Una volta trascorsa la durata impostata

- il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.
- viene emesso per 1 minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto.
- sul display lampeggia 0'00
- il simbolo |→| lampeggia.
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.

Prolungare la durata di funzionamento

➤ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione ↙OK↘.

Disinserimento

➤ Portare l’interruttore girevole ☐ su «0».

6.4 Avviamento ritardato

L’avviamento ritardato è attivo quando, con il modo di funzionamento selezionato, sono stati regolati la durata di funzionamento e anche l’orario di disinserimento.
In tal caso l’apparecchio si inserisce e si disinserisce automaticamente al momento desiderato.

Non lasciare i cibi facilmente deteriorabili senza refrigerazione.

➤ Inserire l’alimento nella camera di cottura.

➤ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.

➤ A questo punto non è necessario confermare la regolazione quindi non premere il bottone di regolazione OK.

Regolare la durata di funzionamento

➤ Premere il tasto ⌚.
- Sul display lampeggia 0h 15.
- Il simbolo |→| lampeggia.

➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata di funzionamento – massimo 9 ore 59 min.

➤ A questo punto non è necessario confermare la regolazione quindi non premere il bottone di regolazione OK.

Regolare l’orario di disinserimento

➤ Premere nuovamente il tasto ⌚.
- Sul display lampeggia p. es. 8:15 – orario di disinserimento senza ritardo.
- Il simbolo →| lampeggia.

➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare l’orario di disinserimento.

L'orario di disinserimento può essere differito per un massimo di 23 ore 59 minuti.
Se è stato selezionato il formato dell'ora EH:12, il ritardo massimo è di 11 ore 59.

- ➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - – Sul display l'ora è ferma.
  - – I simboli |→| e →| sono accesi.
  - – Il modo di funzionamento selezionato resta disinserito fino all'avviamento automatico.

Esempio

- ➤ Selezionare il modo di funzionamento e 180 °C.
- ➤ Alle ore 8:00 regolare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 min.
- ➤ Regolare quindi l'orario di disinserimento alle ore 11 e 30.
  - – L'apparecchio si inserisce automaticamente alle ore 10 e 15 e si disinserisce alle ore 11 e 30.

Controllare e modificare

- ➤ Premere 1 volta il tasto ◷.
  - – La durata di funzionamento diviene visibile per 2 secondi.
- ➤ Premere 2 volte il tasto ◷.
  - – L'orario di disinserimento lampeggia e può essere modificato.

La durata di funzionamento non si può modificare.

Disinserire anticipatamente

➤ Portare l’interruttore girevole ☐ su «0».

Durata di funzionamento trascorsa

Una volta trascorsa la durata impostata

– il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.
– viene emesso per 1 minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto.
– sul display lampeggia 0'00
– il simbolo |→| lampeggia.
– le regolazioni restano attive per 3 minuti.

Prolungare la durata di funzionamento

➤ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione OK.

Disinserimento

➤ Portare l’interruttore girevole ☐ su «0».

7 Modi di funzionamento

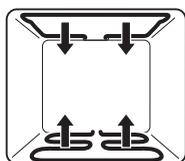
Di seguito sono descritti tutti i modi di funzionamento.

➤ Mettere gli stampi sulla griglia.

➤ Inserire la teglia originale nella camera di cottura assicurandosi che l'«inclinazione» sia rivolta all'indietro.

➤ Selezionare il modo di funzionamento desiderato ruotando l'interruttore girevole ☐.

Osservare le indicazioni nei 'CONSIGLI E ACCORGIMENTI' e nei 'CONSIGLI DI REGOLAZIONE' a parte.

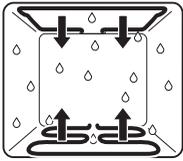
7.1 Calore superiore/inferiore

Campo di temperatura	50–270 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 (o 1)

Il riscaldamento avviene mediante elementi riscaldanti sopra e sotto.

Applicazioni

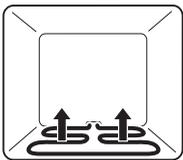
- Modo di funzionamento classico per la cottura su 1 appoggio
- Torte, biscotti, pane e arrosto

➤ Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

7.2 Calore superiore/inferiore umido

Campo di temperatura	50–270 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 (o 1)

Il riscaldamento avviene mediante elementi riscaldanti sopra e sotto. Il vapore prodotto è espulso in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

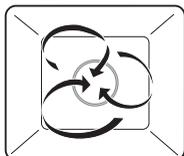
Applicazioni
- Pane, pasta lievitata, arrosto e gratin su 1 appoggio
- Cottura a bassa temperatura

7.3 Calore inferiore

Campo di temperatura	50–270 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 (o 1)

Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.

Applicazioni
- Cottura intensa del fondo delle crostate
- Sterilizzazione

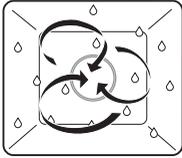
➤ Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

7.4 Aria calda

Campo di temperatura	50–270 °C
Valore proposto	180 °C
Appoggio	1 + 3 o 2 (o 1 + 2 + 3)

L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore e fatta circolare omogeneamente.

Applicazioni
- Particolarmente indicato per cuocere pasticcini su più supporti contemporaneamente
- Torte, pane e arrosto

➤ Selezionare una temperatura inferiore di ca. 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione del calore.

7.5 Aria calda umida

Campo di temperatura	50–270 °C
Valore proposto	180 °C
Appoggio	1 + 3 o 2 (o 1 + 2 + 3)

L’aria della camera di cottura è riscaldata dall’elemento riscaldante dietro la parete posteriore e fatta circolare omogeneamente. Il vapore prodotto è espulso in misura minima dalla camera di cottura. L’umidità dell’alimento viene preservata.

Applicazioni

- Cottura di pasta lievitata e pane su più appoggi contemporaneamente
- Gratin e sformati

➤ Selezionare una temperatura inferiore di ca. 20 °C rispetto a ▭; ciò renderà più efficiente la trasmissione del calore.

7.6 PizzaPlus

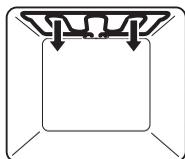
Campo di temperatura	50–270 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 (o 1)

Il riscaldamento avviene mediante aria calda e calore inferiore. Il fondo del cibo da cuocere viene cotto con maggiore intensità.

Applicazioni

- Pizza
- Crostate e quiche

➤ Per un risultato particolarmente croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera senza carta da forno.

7.7 Grill

Campo di temperatura	50–270 °C
Valore proposto	250 °C
Appoggio	3 o 4

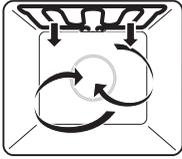
Il riscaldamento avviene mediante l’elemento del grill.

Applicazioni:

- Alimenti piatti per la cottura al grill, p. es. steak, cotolette, pezzi di pollo, pesce e salsicce
- Gratinatura
- Toast

➤ Porre i cibi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.

➤ Rivestire con foglio d’alluminio la teglia originale e infilarla sotto la griglia.

7.8 Grill – circolazione d’aria

Campo di temperatura	50–270 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 o 3

Il riscaldamento avviene mediante l’elemento del grill. L’aria della camera di cottura è fatta circolare omogeneamente dal ventilatore ad aria calda.

Applicazioni

- Cibi alti da cuocere al grill
- Gratin e sformati

Particolarmente indicato per polli interi.

➤ Per i cibi da cuocere al grill, utilizzare una pirofila di porcellana o di vetro o disporre direttamente sulla griglia.

➤ Rivestire con foglio d’alluminio la teglia originale e infilarla sotto la griglia.

8 Consigli ed accorgimenti

8.1 Cuocere e arrostire

Risultato	Rimedio
• Il cibo o l'impasto all'esterno hanno un bell'aspetto. Al centro però non sono cotti o sono pastosi.	➤ La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e prolungare la durata.

8.2 Torta

Risultato	Rimedio
• La torta si abbassa.	➤ Confrontare le regolazioni con i CONSIGLI DI REGOLAZIONE a parte. ➤ La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e prolungare la durata. ➤ Mescolare sufficientemente a lungo l'impasto montato e cuocere subito dopo la preparazione. ➤ Per la pasta per il pan di Spagna, montare a schiuma più a lungo la chiara e il tuorlo d'uovo, mescolarli bene con l'impasto e cuocere subito dopo la preparazione. ➤ Osservare l'indicazione della quantità di lievito.

8.3 Differenza della doratura

Risultato	Rimedio
• L'impasto cotto presenta una differenza della doratura.	➤ La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e adattare la durata. ➤ Per [icon], [icon] e [icon] controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli dei CONSIGLI DI REGOLAZIONE a parte. ➤ Per cuocere su un appoggio selezionare [icon]. ➤ Non mettere gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.
• L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra.	➤ Confrontare le regolazioni con i CONSIGLI DI REGOLAZIONE a parte.

Una differenza della doratura è normale. La doratura diviene più -omogenea abbassando la temperatura della camera di cottura.

8.4 Risparmiare energia

I modi di funzionamento [icon] e [icon] richiedono rispettivamente meno energia dei modi di funzionamento [icon] e [icon].

➤ Evitare frequenti aperture della porta dell’apparecchio.

➤ Accendere l’illuminazione solo se necessario.

➤ Utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti spegnere l'apparecchio 5–10 minuti prima del termine della cottura – eccetto per soufflé, pan di Spagna, pasta da bigné e pasta sfoglia.

➤ Preriscaldare il più brevemente possibile.

➤ Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da questa operazione.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0 «Indicazione dell’ora invisibile». Nonostante l’economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

9 Opzione

9.1 Cassetto scaldavivande

Pericolo d’incendio dovuto alla conservazione di materiali in modo non autorizzato!
Non immagazzinare cibi e materiali sensibili alla temperatura o infiammabili nel cassetto scaldavivande!

Il cassetto scaldavivande permette di riscaldare stoviglie o mantenere brevemente al caldo pietanze coperte.

➤ Inserire o disinserire il cassetto scaldavivande premendo il tasto (≋).

➤ Preriscaldare le stoviglie per circa 1 ora.

10 Cura e manutenzione

Pericolo di ustioni a causa delle superfici roventi!
Lasciar raffreddare l’apparecchio e gli accessori prima di pulirli.
Danneggiamento dell’apparecchio dovuto a un trattamento errato!
Non utilizzare detergenti aggressivi o acidi od oggetti affilati o abrasivi come raschietti metallici, lane metalliche, spugne, ecc. Questi prodotti graffiano la superficie. Le superfici in vetro graffiate possono scoppiare.
Non pulire mai l’apparecchio con apparecchi per la pulizia a vapore.

10.1 Pulizia esterna

➤ Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.

➤ Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura. Dopo asciugare usando un panno morbido.

Cassetto dell’apparecchio/cassetto scaldavivande

Il cassetto può essere estratto completamente per facilitarne la pulizia.

➤ Estrarre il cassetto fino all’arresto, sollevarlo leggermente ed estrarlo tirandolo in avanti.

10.2 Pulire la guarnizione della porta

➤ Pulire la guarnizione della porta con un panno morbido inumidito con acqua; non utilizzare alcun detergente. Dopo asciugare usando un panno morbido.

Togliere la guarnizione della porta

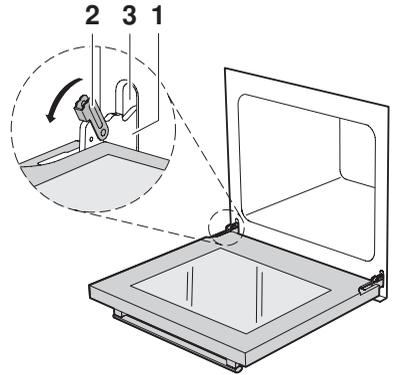
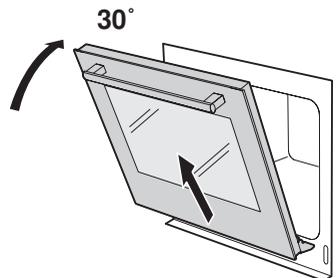
➤ Tirare leggermente verso l’esterno prendendola per gli angoli e sganciare i ganci.

10.3 Pulire la porta dell’apparecchio

➤ Pulire la porta dell’apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare usando un panno morbido.

Togliere la porta dell’apparecchio

Pericolo di lesioni a causa delle parti mobili!
Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Durante la rimozione e l’applicazione della porta dell’apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani. La porta dell’apparecchio è pesante.

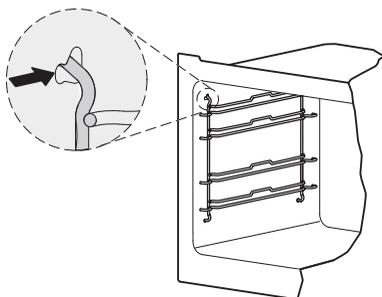
➤ Aprire completamente la porta dell’apparecchio.
➤ Ribaltare completamente in avanti le staffe **2** delle due cerniere **1**.

➤ Chiudere la porta dell’apparecchio completamente fino all’arresto (ca. 30°).
➤ Estrarre la porta dell’apparecchio sollevandola inclinata verso l’alto.

Inserire la porta dell’apparecchio

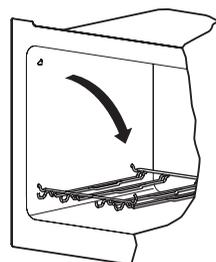
➤ Far scorrere le due cerniere **1** dal davanti nell’apertura **3**.
➤ Aprire completamente la porta dell’apparecchio e chiudere all’indietro le staffe **2**.

10.4 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio

- La griglia, le griglie d’appoggio e la protezione dal contatto si possono lavare nella lavastoviglie.
- La teglia originale può essere lavata nella lavastoviglie, ma in tal caso l’effetto antiadesivo si riduce.

Estrarre e reinserire la griglia d’appoggio

➤ Premere all’indietro l’estremità in alto della griglia d’appoggio ed estrarla dall’apertura.

➤ Girare la griglia d’appoggio verso il centro della camera di cottura ed estrarla dall’apertura in basso.

➤ Montare in sequenza inversa.

Rimuovere la protezione dal contatto davanti al grill e calore superiore

➤ Afferrare da entrambi i lati ed estrarre dal davanti.

10.5 Pulire la camera di cottura smaltata

Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato! Non piegare le sonde della temperatura e gli elementi riscaldanti.

➤ Per facilitare la pulizia del fondo della camera di cottura, rimuovere l'elemento riscaldante inferiore. Pulire l'elemento riscaldante con un panno umido.

➤ Rimuovere lo sporco possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua e asciugare con un panno morbido.

➤ Utilizzare detersivi per forno normalmente commercializzati e osservare le indicazioni del produttore.

10.6 Autopulizia catalitica

Danneggiamento del'apparecchio dovuto a un trattamento errato! Non pulire strofinando la camera di cottura. Non utilizzare spray per forni, paste o detersivi per la casa. La caratteristica autopulente ne verrebbe distrutta!

In dipendenza dal modello, la camera di cottura è equipaggiata con un rivestimento per la pulizia catalitica. È opaco e ruvido.
Il processo di pulizia catalitica degrada lo sporco durante l'uso normale a temperature di oltre 200 °C.

Per l'autopulizia è necessario l'ossigeno contenuto nell'aria. Non coprire quindi il rivestimento catalitico sporco.

Evitare le incrostature

Le incrostature, p. es. sughi o zucchero bruciati, peggiorano l’effetto autopulente.

- ➤ Durante la cottura al grill: rivestire con foglio d’alluminio la teglia originale e infilarla sotto la griglia.
- ➤ Per cibi alti da cuocere al grill, utilizzare una pirofila di porcellana o di vetro.
- ➤ Rimuovere lo sporco prima possibile, tamponandolo quando è ancora allo stato liquido.
- ➤ Infilare un inserto di protezione tra il fondo della camera di cottura e il calore inferiore.

Rimuovere le incrostature

Qualora si fosse formata un’incrostatura:

- ➤ ammorbidire l’incrostatura con un panno umido e rimuovere tamponando.
- ➤ Staccare con molta attenzione le incrostature spesse e friabili utilizzando un raschietto di plastica o di legno. Ammorbidire il resto con un panno umido e rimuovere tamponando.

Rimuovere solo le incrostature. Lo sporco rimanente scompare eventualmente solo dopo diversi processi di cottura risp. di pulizia. In caso di forte sporco o dopo alcuni anni di funzionamento possono rimanere delle macchie.

Camera di cottura molto sporca

- ➤ Riscaldare la camera di cottura vuota per diverse ore alla temperatura massima, selezionando il modo di funzionamento ▭.

10.7 Sostituire la lampadina ad incandescenza

ATTENZIONE alle scosse elettriche!
Interrompere l'alimentazione elettrica prima di sostituire la lampadina ad incandescenza.
Pericolo di ustioni a causa delle superfici roventi!
Lasciare raffreddare la lampadina ad incandescenza e l'apparecchio prima della sostituzione.

➤ Togliere la griglia d'appoggio sinistra.

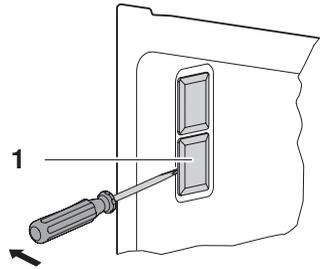
➤ Applicare un cacciavite al centro del bordo di vetro e togliere il vetro della lampada **1** accuratamente dal supporto.

➤ Svitare la lampadina ad incandescenza difettosa.

➤ Avvitare con cautela la nuova lampadina ad incandescenza.

➤ Premere nel supporto il vetro della lampada **1**.

➤ Fissare nuovamente la griglia d'appoggio.

➤ Ripristinare l'alimentazione elettrica.

11 Eliminare personalmente i guasti

Di seguito sono elencati alcuni guasti che possono essere eliminati dall'utente in modo semplice. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza.

Prima di contattare il servizio assistenza:

➤ prendere nota del numero FN (vedere targhetta dei dati alla voce 'DATI TECNICI') e dell'intero messaggio di guasto p. es. F xx .

11.1 Cosa fare, se …

… l'apparecchio non funziona

Possibile causa	Rimedio
• È intervenuto il fusibile dell'installazione interna della casa.	➤ Portare l'interruttore girevole ☐ su «0». ➤ Sostituire il fusibile. ➤ Reinserire l'interruttore automatico.
• Il fusibile interviene ripetutamente.	➤ Chiamare il servizio assistenza.
• Interruzione dell'alimentazione elettrica.	➤ Controllare l'alimentazione elettrica.

… solo l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
• Lampadina ad incandescenza difettosa.	➤ Portare l'interruttore girevole ☐ su «0». ➤ Sostituire la lampadina ad incandescenza

… il display resta scuro

Possibile causa	**Rimedio**
• È stata selezionata la regolazione utente «Indicazione dell'ora invisibile».	➤ Selezionare la regolazione utente «Indicazione dell'ora visibile» (vedere 'REGOLAZIONI UTENTE').

… durante la cottura al grill si forma un fumo intenso

Possibile causa	**Rimedio**
• I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti.	➤ Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a quello consigliato nei CONSIGLI DI REGOLAZIONE a parte.
• La temperatura della camera di cottura è eccessiva.	➤ Ridurre la temperatura della camera di cottura.

… durante il riscaldamento si forma un fumo intenso

Possibile causa	**Rimedio**
• Durante la cottura con , e , può gocciolare del grasso sugli elementi riscaldanti inferiori. La prossima volta che verrà utilizzato , oppure , il grasso brucerà sugli elementi riscaldanti inferiori.	➤ Pulire gli elementi riscaldanti dopo averli lasciati raffreddare. In nessun caso usare detersivi aggressivi o spugnette abrasive. Gli elementi riscaldanti ne risulterebbero danneggiati.

… la seguente indicazione lampeggia

Possibile causa	Rimedio
• Diverse situazioni possono condurre a un messaggio di guasto.	➤ Portare l'interruttore girevole □ su «0». ➤ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ➤ Ripristinare l'alimentazione elettrica. ➤ Se compare nuovamente il guasto, annotare l'intero messaggio e il numero FN (vedere targhetta dei dati). ➤ Interrompere l'alimentazione elettrica. ➤ Chiamare il servizio assistenza.

… la seguente indicazione lampeggia

Possibile causa	Rimedio
• Guasto nell'alimentazione elettrica.	➤ Portare l'interruttore girevole □ su «0». ➤ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ➤ Ripristinare l'alimentazione elettrica. ➤ Se compare nuovamente il guasto, annotare l'intero messaggio e il numero FN (vedere targhetta dei dati). ➤ Interrompere l'alimentazione elettrica. ➤ Chiamare il servizio assistenza.

11.2 Dopo un’interruzione dell’alimentazione elettrica

Dopo un’interruzione dell’alimentazione elettrica
- sul display lampeggia 12:00
- il simbolo lampeggia

➤ Portare l’interruttore girevole su «0».
➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.
➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.
➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

Tutte le regolazioni utente sono state ripristinate sulle regolazioni di fabbrica.

12 Cucina

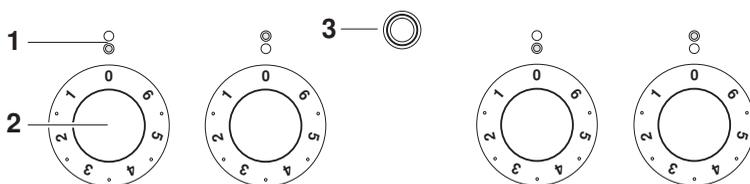
Non accendere mai le piastre di cottura in ghisa senza le apposite stoviglie, soprattutto ad alte potenze, poiché il surriscaldamento potrebbe distruggerle.
Non disporre mai stoviglie di cottura fredde su piastre di cottura calde, poiché l'elevata differenza di temperatura potrebbe causarne la rottura.
Non raffreddare in nessun caso le piastre di cottura: potrebbero distruggersi.

In dipendenza dal modello, la cucina è equipaggiata con un campo di cottura in vetroceramica o con piastre di cottura in ghisa. Per i campi di cottura in vetroceramica si prega di osservare la -rispettiva istruzione per l'uso.

Per la sicurezza dei bambini piccoli, è possibile applicare una speciale protezione. Queste protezioni possono essere acquistate nei negozi specializzati.

12.1 Elementi di comando e d'indicazione

Pannello dei comandi

Il numero, il tipo e la disposizione degli elementi dipendono dal modello e dall'attrezzatura-.

Interruttori girevoli e indicazioni

1 Attribuzione delle zone di cottura davanti/dietro
2 Centro dell'interruttore girevole/a scomparsa
3 Spia di controllo del funzionamento: minimo una zona di cottura accesa

12.2 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee

Le stoviglie di cottura devono presentare un fondo stabile. Quando viene riscaldato, il fondo delle stoviglie deve aderire perfettamente alla zona di cottura.

Le stoviglie in metallo sono più adatte rispetto a quelle in vetro o ceramica, in quanto il metallo distribuisce il calore in modo più rapido e uniforme.

Le stoviglie di cottura con fondo in alluminio o leghe d’alluminio possono lasciare sulla superficie della piastra in vetroceramica tracce di abrasione difficili da rimuovere.

Cottura a risparmio energetico

Perché l’assorbimento di energia sia il più efficace possibile e per una distribuzione uniforme del calore, prestare attenzione ai punti seguenti.

- Il fondo delle stoviglie di cottura deve essere pulito, asciutto e non ruvido.
- Il diametro della zona di cottura deve corrispondere il più possibile al diametro del fondo della stoviglia.
- Porre le stoviglie di cottura al centro della zona di cottura.
- Utilizzare coperchi che garantiscano una buona chiusura.
- Scegliere stoviglie di diametro commisurato alla quantità di cibo che si intende cucinare.

12.3 Uso

L’uso è analogo per tutte le zone di cottura.

Regolare la zona di cottura

➤ Se gli interruttori girevoli si trovano in posizione rientrata, premere al centro dell’interruttore girevole della zona di cottura desiderata.
  – L’interruttore girevole fuoriesce.

➤ Impostare l’interruttore girevole sullo stadio di potenza desiderato.
  – La spia di controllo del funzionamento si accende.

Per le zone di cottura normali, l’interruttore girevole posizionato sullo stadio di potenza «0» può essere ruotato in entrambe le direzioni.

Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Far gonfiare	Riso
3	Proseguire la cottura, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
4	Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento	Piatti a base di pasta, zuppe, brasati
5	Cuocere delicatamente	Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri
6	Arrostire, friggere, riscaldare rapidamente	Carne, patate fritte, portare l'acqua ad ebollizione

Disinserire una zona di cottura

➤ Ruotare l'interruttore girevole della zona di cottura desiderata sullo stadio di potenza «0».
  – Se le altre zone di cottura sono spente, la spia di controllo del funzionamento si spegne.
  – L'interruttore girevole può essere riportato in posizione rientrata.

Gli interruttori girevoli sono a scomparsa.

➤ Ruotare l'interruttore girevole sullo stadio di potenza «0».

➤ Premere al centro dell'interruttore girevole.
  – L'interruttore girevole rientra.

12.4 Cura e manutenzione

L'apparecchio va pulito preferibilmente da tiepido; in caso contrario vi è il pericolo di ustioni.

Pulire le piastre di cottura dopo ogni uso, in modo da evitare che i residui di cibo si brucino intaccando la superficie. A tal proposito si consideri che per rimuovere lo sporco secco e incrostato è necessario molto più tempo.

➤ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua.

➤ Dopo asciugare le piastre di cottura usando un panno morbido.

Si consiglia l'uso di detersivi con effetto protettivo.
L'anello d'acciaio inossidabile intorno alle piastre di cottura con il tempo prende un colore giallognolo – causato dalle alte temperature. È un processo normale e non si può eliminare pulendolo.

13 Accessori e ricambi

Per l'ordinazione si prega di indicare il numero del modello e l'esatta denominazione dell'accessorio o del pezzo di ricambio.

Accessori

Teglia originale

Griglia

Consigli di regolazione

Accessori speciali

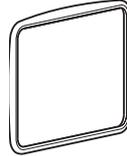
Per informazioni consultare: www.vzug.com

Ricambi

Griglia d’appoggio
sinistra/destra

Inserto di protezione per
il fondo della camera di cottura

Lampadina ad incandescenza

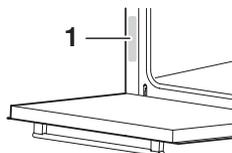
Guarnizione della porta

La lampadina ad incandescenza è reperibile anche nei negozi specializzati.

14 Dati tecnici

Dimensioni esterne

➤ Vedere istruzioni d'installazione

Collegamento elettrico

➤ Vedere targhetta dei dati **1**

Nota per gli istituti di prova

La classe d'efficienza energetica secondo EN 50304/EN 60350 è determinata con i modi di funzionamento e . L'applicazione di termoelementi fra la porta dell'apparecchio e la guarnizione può provocare perdite di tenuta e di conseguenza misurazioni errate.
La determinazione del volume utile ai sensi delle norme EN 50304/EN 60350 si esegue con le griglie d'appoggio smontate.

Misurazione della temperatura della camera di cottura

La temperatura della camera di cottura è misurata nella camera di cottura vuota in base ad una norma internazionalmente valida. Le proprie misurazioni possono essere imprecise e non sono adatte a controllare la precisione della temperatura.

Economizzatore automatico di standby

Per evitare un inutile spreco di energia, l'apparecchio dispone di un economizzatore automatico di standby.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0 «Indicazione dell'ora invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

15 Annotazioni

16 Indice

17 Assistenza tecnica

I capitolo ELIMINARE PERSONALMENTE I GUASTI aiuta a riparare di piccole anomalie di funzionamento.
Ciò consente di risparmiare la richiesta di un tecnico di servizio e i costi risultanti.

Se ci dovete contattare per un’anomalia di funzionamento o per trasmetterci un’ordinazione, vogliate sempre indicarci il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione del vostro apparecchio. Annotate queste indicazioni qui di seguito, come pure sull’autoadesivo di servizio fornito con l’apparecchio. Incollate l’autoadesivo in un luogo ben visibile o nella vostra agenda telefonica.

Questi dati figurano sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta dei dati.

➤ Aprire la porta dell’apparecchio.
  – La targhetta dei dati si trova sulla parete laterale sinistra.

In caso di anomalie di funzionamento può rivolgersi al più vicino Centro di servizio della V-ZUG SA con un telefono fisso presso l’ubicazione dell’apparecchio, telefonando al numero gratuito 0800 850 850.

Domande, ordinazioni, contratto di servizio

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e accessori, voglia rivolgersi direttamente alla sede principale a Zug, tel. +41 (0)41 767 67 67.
Alla scadenza della garanzia, per tutti i nostri prodotti il cliente ha la possibilità di stipulare un contratto di servizio. Le inviamo volentieri la relativa documentazione.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza delle istruzioni per l'uso!

Regolare l'ora

➤ Premere il tasto ⌚.
➤ Girare il bottone di regolazione ↙OK↘ e regolare le ore.
➤ Premere nuovamente il tasto ⌚.
➤ Girare il bottone di regolazione ↙OK↘ e regolare i minuti.

Regolare il temporizzatore

➤ Premere il tasto 🔔.
➤ Girando il bottone di regolazione ↙OK↘ regolare la durata.

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850

J21A.012-0